L'INDUSTRIE DU BACON

DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Conférence de M. C. J. Chapais devant la convention des Membres des Sociétés d'Agriculture, 17 mars 1903

DESCRIPTION DU COCHON A BACON — ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN ETE—ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN HIVER

SOMMAIRE.—Qu'est-ce que l'industrie du bacon.—Importance de cette industrie au point de vue du marché.—Importance de cette industrie au point de vue de l'économie de production.—Importance de cette industrie comme accessoire de l'industrie laitière.—Races à choisir pour la production du bacon.—Croisements de diverses races.—Choix des animaux pour l'élevage.—Soin du verrat.—Soin de la truie.—Mise bas de la truie.—Alimentation de la truie pendant l'allaitement.—Sevrage des cochons.—Alimentation des jeunes porcs jusqu'à l'engraissement.—Un mot au sujet du trèfle.—Valeur des fourrages verts pour les porcs.—Composition et valeur nutritive du lait pur, du lait écremé, du lait de beurre et du petit lait.—Qualités que doit avoir la viande à bacon.—Remarques sur le coût de revient de la viande à bacon.—Avantages que présente l'élevage des cochons à bacon sur celui des cochons pour le lard de saloir.—Ce que c'est que le bacon mou.—Remarques sur la valeur du lait écremé.—Le cochon et la propreté.—Nécessité d'augmenter la production du lard à bacon dans notre province.—La coopération comme moyen de développer l'industrie du bacon.

HD 9435
C22
C53

QU'EST-CE QUE L'INDUSTRIE DU BACON.

L'industrie du bacon dont l'on m'a prié de vous entretenir ce soir, messieurs, consiste à élever des porcs de certaines races ou provenant du croisement de certaines races spéciales, pour en faire du lard fumé, après leur avoir fait suivre un régime particulier d'alimentation tout à fait différent de celui qu'on fait suivre aux porcs destinés à faire du gros lard, très gras, qu'on appelle lard de saloir, pour le distinguer du lard fumé, dont il va être question dans le présent entretien.

IMPORTANCE DE CETTE INDUSTRIE AU POINT DE VUE DU MARCHE

Il y a trois raisons principales qui nous font considérer l'industrie du bacon comme l'une des plus importantes à pratiquer par nos cultivateurs de la province de Québec. La première, c'est l'excellent marché dont nous sommes certains pour l'écoulement du produit de cette industrie. En effet, l'Angleterre, qui est notre marché naturel pour notre beurre et notre fromage, l'est aussi pour toutes les viandes que nous voudrons y exporter, pourvu que nous les lui envoyions de la qualité qu'elle exige. C'est un marché qui vaut la peine qu'on s'en occupe puisque, en 1902, il lui a fallu importer des viandes de toutes sortes, excepté les viandes de conserves, pour un montant de 16,970,558 quintaux évalués à £38,820,-753, soit $189,408,104.76. De ces montants, il a été importé des possessions britanniques 3,345,671 quintaux, valant £6,980,930, soit $32,727,319.80. Or, sur ces 32 millions de piastres, qui sont les chiffres de 1902, je trouve que nous pouvons fournir beaucoup plus, nous, cultivateurs du Canada ; puisque, en 1901, nous n'avons fourni de viande que pour un montant de $12,648,875, valeur de 1,036,419 quintaux exportés. Si maintenant l'on considère que l'importation du bacon en Angleterre a été de 646,502,976 livres, ou de 5,772,-348 quintaux, représentant une valeur de $66,138,857, et que sur ce montant le Canada n'a fourni, la même année, que 59,-344,768 lbs, ou 528,864 quintaux, représentant une valeur de $5,233,832. Si, de plus, nous remarquons que le chiffre d'importations de bacon, pour l'année 1902, par l'Angleterre,

chiffre que je n'ai pu me procurer, n'est certainement pas moindre que celui de 1901, et que, de notre côté, nous n'avons exporté en tout, en Angleterre, en 1902, que pour $12,457,863 de bacon et de jambons, sur lequel montant la province de Québec n'a concouru que pour un peu plus de $500,000, si enfin, nous sommes certains de voir accepter, par le marché anglais, tout le bacon que nous voudrons lui expédier, pourvu qu'il soit de la qualité voulue, et comme, de fait, cette certitude nous est acquise, nous voyons donc que nous n'exagérons rien en affirmant que l'industrie du bacon est, pour la province de Québec, l'une de nos plus importantes industries agricoles.

IMPORTANCE DE CETTE INDUSTRIE AU POINT DE VUE DE L'ECONOMIE DE PRODUCTION.

Si, d'un côté, comme j'espère l'avoir prouvé par ce que je viens de dire, nous sommes assurés d'un bon marché pour notre bacon, il nous est facile, d'un autre côté, de constater que la production du bacon peut se faire d'une façon bien économique par le cultivateur de la province de Québec. En effet, des expériences nombreuses faites au point de vue de la production économique et de la bonne qualité du bacon dans notre province, nous ont démontré que tous les produits de nos champs, fourrages verts, tels que le trèfle, le seigle, l'avoine, la navette, la lentille, de même que les racines et légumes, tels que les navets, les citrouilles, les topinambours, les betteraves à sucre, les mangels, les patates, ainsi que tous les grains, tels que l'avoine, l'orge, les pois sont utilisables pour l'alimentation du cochon à bacon, et qu'il n'y a réellement d'exception que pour les haricots et le blé-d'Inde, qui eux, sont une cause de production du bacon mou, dont j'aurai occasion de parler tantôt. Avec autant de substance alimentaires à son service, le cultivateur a tout ce qu'il faut pour produire le bacon à bon marché, et il me sera facile de démontrer qu'on le produit aisément pour un coût de $3.00 le cent livres en été et $4.00 en hiver.

IMPORTANCE DE CETTE INDUSTRIE COMME ACCESSOIRE DE L'INDUSTRIE LAITIERE.

C'est une chose maintenant reconnue par tous les éleveurs de porcs que cet animal est, de tous les animaux de la ferme,

celui qui utilise de la manière la plus profitable pour le cultivateur les résidus de la beurrerie et de la fromagerie, savoir : le lait écrémé, le lait de beurre et le petit lait. Bien entendu, il faut que ces résidus soient combinés avec d'autres aliments, car, seuls, ils ne donneraient pas de résultats satisfaisants, pour ce qui est du lait écrémé et du lait de beurre, et ils n'en donneraient que de mauvais en ce qui concerne le petit lait.

Une expérience souvent répétée par des éleveurs de porcs émérites d'Ontario et des Etats-Unis, démontre bien la grande capacité du porc à utiliser de la meilleure manière possible, les résidus des fabriques de beurre et de fromage. Elle se résume comme suit : Trois cochons de la même race, de la même portée et conséquemment du même âge, ont été l'objet de l'opération que voici, au point de vue alimentaire. Pesant chacun 100 livres au moment de l'expérience, l'un a reçu 100 lbs de lait écrémé pour seule nourriture, pendant quelques jours, et a augmenté de 5 lbs en poids avec cette alimentation ; le second a mangé un minot de blé-d'Inde moulu, comme seule nourriture, pendant quelques jours aussi, et a augmenté pendant ce temps de 10 lbs. Le troisième, lui a reçu, comme aliment, 100 lbs de lait écrémé et un minot de blé-d'Inde moulu. Au lieu d'augmenter de 15 lbs, pendant cette période d'alimentation, d'après la proportion d'augmentation des deux premiers, il a montré un accroissement d'augmentation de 18 lbs, soit 3 lbs de plus que les deux autres réunis. Et des expériences réitérées ont toujours fourni le même résultat comme moyenne. On explique la chose par le fait que l'ingestion du lait facilite la digestion des substances solides qu'on y ajoute, et permet à l'animal de s'assimiler une plus forte portion des parties solides de son alimentation.

On verra plus loin lorsqu'on entrera dans quelques détails sur l'alimentation du porc à bacon, quelle grande valeur a le lait écrémé, ajouté aux différents aliments et combien il contribue à améliorer la qualité de la viande et à diminuer le coût de production.

Cette valeur du lait est tellement appréciée aujourd'hui, que l'on voit, dans les pays où la fabrication du bacon est développée considérablement, les cultivateurs garder un cochon

pour chaque vache qu'ils ont sur leur terre, pendant la saison de fabrication du beurre et du fromage, et en faire un animal de deux cents livres en moyenne, au moyen du lait écrémé ou du petit lait de fromagerie utilisé en combinaison avec les autres aliments donnés à l'animal. Nous sommes loin de cela, ici, dans la province de Québec. Je regrette de ne pouvoir me servir des chiffres du recensement de 1901, pour établir une comparaison entre les populations bovines et porcines d'Ontario et celles de la province de Québec, mais en procédant par estimation basée sur les chiffres du recensement de 1891, pour les deux provinces que je viens de nommer et sur ceux de 1901, pour Ontario, je vais être en mesure de démontrer approximativement, combien nous sommes en arrière dans l'élevage du porc.

La population bovine laitière de la province d'Ontario était, en 1891, de 876,167. La population porcine était de 1,121,396. La population bovine laitière de la province de Québec, en 1891, était de 548,454, et celle des porcs était de 369,608. Ontario avait donc, cette année-là, un surplus de 245,229 porcs comparé au chiffre des vaches. Par contre, la province de Québec, elle, avait un surplus de 304,225 vaches, comparé au chiffre des porcs. Or, en 1901, Ontario avait 984,012 vaches à lait et 1,491,885 porcs, soit une augmentation, en 10 ans, de 107,845 vaches et de 370,489 porcs. Ceci constitue un peu plus de ⅛ d'augmentation pour les vaches et un peu plus de 1-3 pour les porcs. Si l'on applique la même proportion d'augmentation à la province de Québec, l'on doit avoir une augmentation de 68,682 et un total de 618,136 vaches, et une augmentation de 123,202, et un total de 492,810 porcs. Or, j'ai raison de croire que le nombre des vaches a plus augmenté proportionnellement que celui des porcs et que nous allons nous trouver encore bien en arrière pour ce qui concerne la population porcine de notre province comparée à la population bovine laitière, avec les chiffres du recensement de 1901.

Ce qui me porte à croire cela, c'est que des chiffres que j'ai obtenus dernièrement des deux fabriques de bacon que nous avons dans notre province, indiquent que nous ne faisons guère de progrès dans l'élevage du porc, surtout pour le porc

à bacon. Voici la réponse que j'ai reçue de MM. Laing, manufacturiers de porcs, de Montréal, à deux questions que je lui ai posées, savoir : Quelle quantité de cochons à bacon ils tuent par semaine ? Quelle proportion de ces cochons sont produits par la province de Québec ? Ils tuent de 2,000 à 4,000 cochons à bacon par semaine et là-dessus à peu près 5% sont fournis par la province de Québec. La quantité de porcs produite dans notre province, au moins ce qui en vient à Montréal, est tellement petite qu'elle en est décourageante. Les efforts qu'ils ont faits pour la faire augmenter paraissent à peu près inutiles. Ils ne reçoivent leurs porcs que des cantons de l'Est. Ces porcs sont généralemnet grossiers et pas plus de 50% feraient de bons cochons à bacon, vu qu'ils sont trop lourds et ont été nourris trop longtemps. Il serait de leur intérêt de pouvoir se procurer des cochons à bacon dans notre province et sont prêts à faire tout leur possible pour en arriver là. Ils paient actuellement les cochons à bacon $6.50 le 100 lbs, vivants, pour des animaux de 140 à 220 lbs.

Quant à MM. Hovey & Frères, de Sherbrooke, ils tuent environ 200 cochons à bacon par semaine, provenant à peu près tous de la province.

RACES A CHOISIR POUR LA PRODUCTION DU BACON.

Maintenant que nous avons vu combien importante est l'industrie du bacon, à divers points de vue, nous allons étudier un peu la question des races. Nous avons dans notre province sept races de cochons bien distinctes, savoir : Le Berkshire, le Chester blanc, le Duroc-Jersey, l'Essex, le Poland China, le Tamworth et le Yorkshire amélioré. Comme nous ne nous occupons pour le présent que du cochon à bacon, nous parlerons seulemnet des races qui conviennent pour cela. Nous mettrons donc tout de suite de côté le Chester blanc, le Duroc-Jersey, l'Essex et le Poland China. Ce sont des cochons de race précoce qui engraissent très vite tout en croissant, et sont des cochons trop courts et trop trapus, pour faire des cochons à bacon. Ils nous reste donc le Berkshire, le Tamworth et le Yorkshire.

DESCRIPTION DES RACES.

Voici d'abord un ensemble de points qui convient aux trois races sus-nommées : Tête large et courte. Mâchoire inférieure large et bien prononcée. Cou musculeux et modérément long. Epaules larges mais non ouvertes. Pattes de devant droites, bien plantées vers l'extérieur du corps. Côtes profondes et bien arrondies. Reins larges. Dos parfaitement droit. Flancs profonds et pleins. Jambons épais, avec chairs descendant jusqu'au jarret. Pattes de derrière pas trop rentrées sous le corps. Charpente osseuse plutôt fine que grossière. Poil long et soyeux, mais sans beaucoup de soies le long du cou et des épaules.

CARACTERES SPECIAUX DE CHAQUE RACE

" Berkshire. "—Couleur noire, avec du blanc au bas des pattes, au bout de la queue, une tache blanche à la face et, quelquefois, une autre au bas de l'épaule ; face cassée (dished ou groin très relevé.) Voir gravure 1.

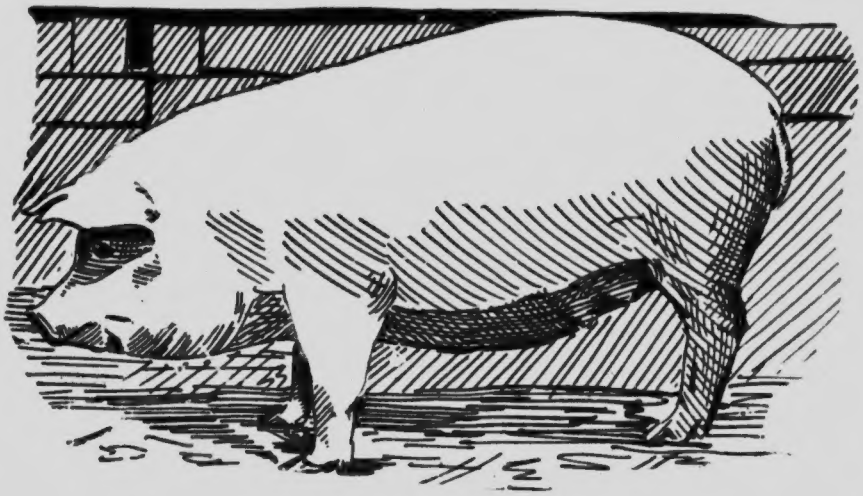

Fig. 1.—BERKSHIRE.

"Tamworth."—Couleur rouge ; groin allongé ; flancs très longs ; passe pour la race qui fournit le plus de chair maigre. (Voir gravure 2.)

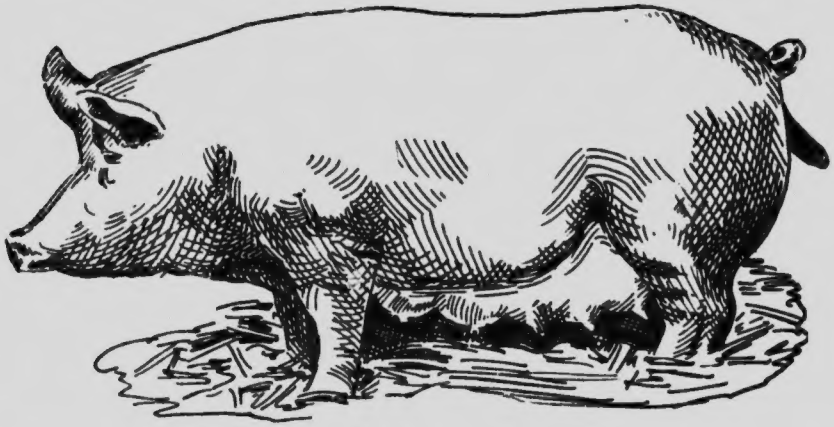

Fig. 2.—TAMWORTH.

"Yorkshire amélioré."—Couleur blanche ; face très cassée, groin très relevé ; très long de charpente et très gros à maturité. (Voir gravure 3.)

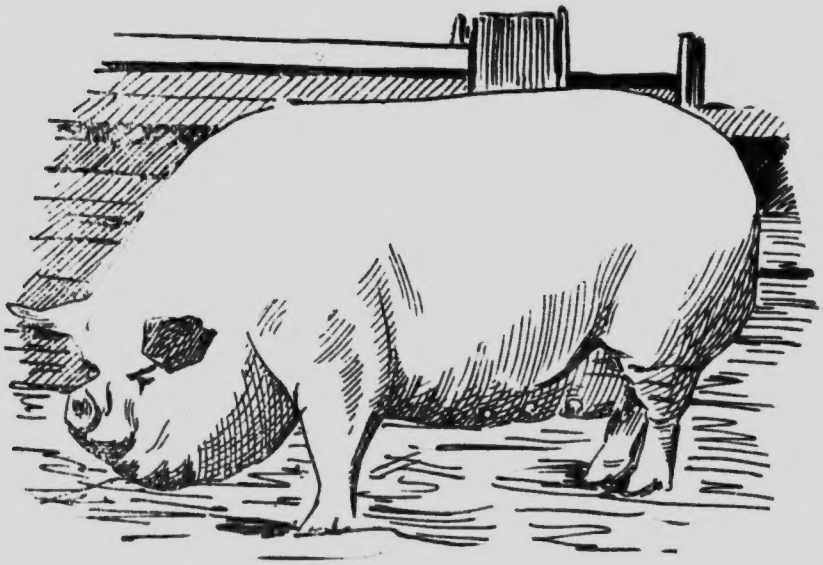

Fig. 3—YORKSHIRE AMELIORE.

CROISEMENTS DES DIVERSES RACES

En conservant le Berkshire dans la nomenclature des races qui vient d'être donnée, comme étant un cochon à bacon, j'aurais dû dire que ce cochon n'est bon pour le bacon qu'en autant qu'il est croisé avec une véritable race à bacon. M. Grisdale, de la ferme expérimentale d'Ottawa, nous dit ce qui suit au sujet des porcs croisés :—Le croisement Yorkshire-Tamworth s'est trouvé être des plus excellents. Il est éminemment adapté pour ce que demande le commerce d'aujourd'hui. Le croisement Yorshire-Berkshire s'est aussi trouvé être un porc à croissance rapide et bien adapté pour toutes fins. Le croisement Berkshire-Tamworth paraît être un porc excellent pour ceux qui recherchent avant tout croissance rapide et précocité.

CHOISIR DES ANIMAUX POUR L'ELEVAGE

Celui qui veut bien réussir dans l'élevage du porc doit scrupuleusement observer les règles qui régissent le choix des reproducteurs dans toutes les classes d'animaux de la ferme. Ces règles sont pour les mâles : choix du meilleur type qu'il est possible de trouver dans la race, absence de toute infirmité de naissance, descendance de types d'élevage irréprochable, santé florissante, absence de toute consanguinité avec la femelle qu'il doit saillir. Ce dernier point doit être l'objet d'une attention toute particulière de l'éleveur, car du moment qu'il y a un degré, même éloigné de parenté entre le mâle et la femelle, les portées cessent d'être nombreuses et les petits n'atteignent jamais une taille normale. Pour les femelles on doit rechercher les mêmes qualités que pour les mâles et, en sus, la descendance d'une mère ayant donné des portées de pas moins de huit cochons et ayant été excellente nourrice.

SOINS DU VERRAT.

A aller jusqu'à quatre mois, il reçoit le soin ordinaire donné aux petits cochons, tel qu'indiqué plus loin. A quatre mois, on le sépare complètement des femelles. On le met alors, dans un enclos d'un quart d'arpent en superficie, environ, pour qu'il puisse prendre de l'exercice. La clôture de cet enclos doit être

forte, de manière à ce qu'il ne puisse s'échapper, car, s'il s'est mis à courir une fois au dehors, il sera ensuite très difficile à tenir enfermé. Il doit recevoir une nourriture abondante et composée surtout de substances propres à former la charpente et les muscles sans produire trop de graisse. La moulée de pois et d'avoine, le blé avarié sont excellents, avec le lait écrémé, ainsi que le petit lait de fromagerie, mais on doit éviter le blé-d'Inde ou n'en donner que très peu. On doit viser à tenir l'animal en constant et excellent état de croissance, mais non à l'engraisser. Ne lui laissez servir aucune truie avant l'âge de huit mois, et il vaut beaucoup mieux encore attendre à dix mois. Un trop jeune verrat n'est jamais bon reproducteur. Il ne produit que des portées peu nombreuses de cochons, qui n'atteignent jamais une bonne taille, et il souffre dans son développement pour avoir servi trop jeune. Il lui faut de l'ombre dans l'enclos où on le garde, ce qu'on lui procure au moyen d'une petite remise ouverte. En hiver, on le garde seul toujours dans une loge ni trop chaude ni trop froide. Inutile de dire que chaque cultivateur, qui n'a que deux ou trois truies d'élevage, n'est pas obligé de garder un verrat chez lui. Il vaut beaucoup mieux qu'une douzaine de cultivateurs d'un même rang s'associent pour s'acheter un bon verrat de première classe, sans regarder au prix et le faire servir pour chacune de leurs truies.

SOINS DE LA TRUIE.

Elle reçoit le soin ordinaire donné aux petits cochons jusqu'à l'âge de quatre mois. A cet âge, elle doit être soigneusement tenue éloignée des mâles entiers. On ne doit l'accoupler au verrat qu'à l'âge d'un an, car une truie ne saurait porter et élever d'une manière profitable une portée de cochons et faire en même temps sa croissance, sans en souffrir. Avant comme après qu'elle est pleine, il faut lui donner une nourriture abondante qui la fasse augmenter en poids continuellement, sans cependant la pousser à la graisse. La moulée d'avoine, de blé avarié, les grus, le son avec du lait écrémé ou du petit lait de fromagerie constituent pour elle un excellent régime, surtout si l'on a soin de donner de temps en temps des navets, des betteraves ou des patates, ces trois dernières substances étant don-

nées cuites et en rations modérées. La truie doit, jusqu'à une semaine avant la mise bas, avoir accès à un enclos dans lequel elle puisse prendre de l'exercice, si c'est en été, et en hiver, il faut, si possible, lui donner une loge dans laquelle elle puisse un peu circuler.

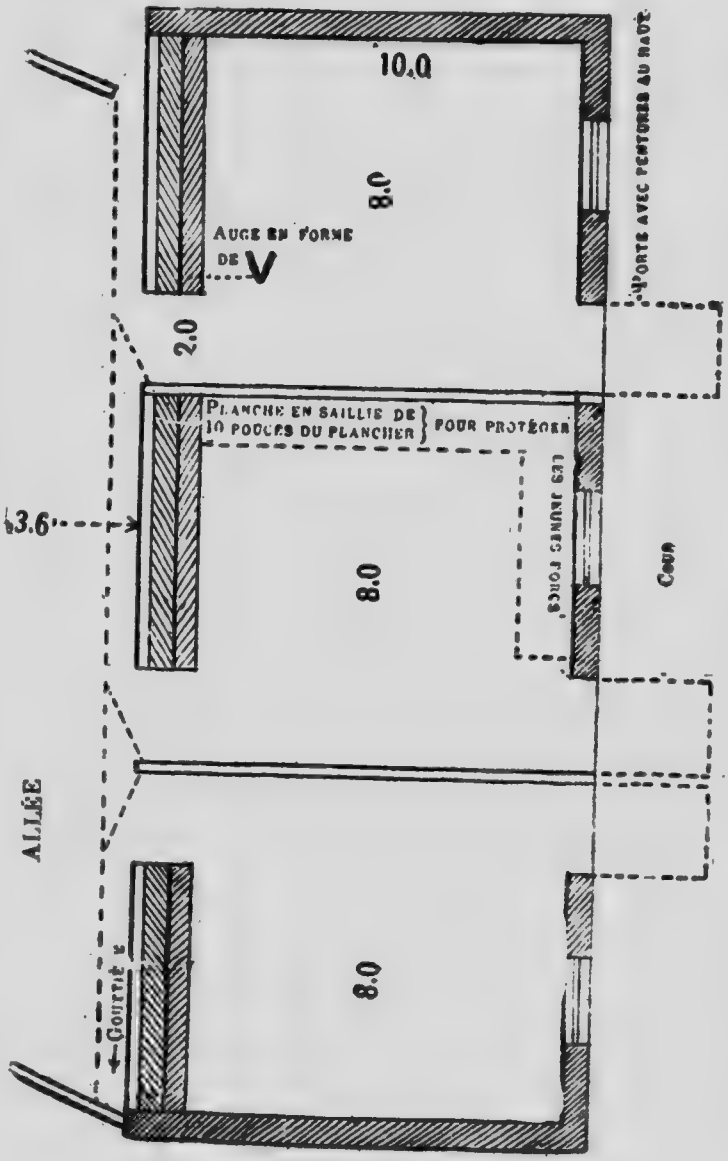

Fig. 4 Plan — PLAN DE LA PORCHERIE

LE PLANCHER DEVANT AVOIR UNE PENTE DE 3 POUCES VERS LES GOUTTIERES SITUEES DANS LE PASSAGE QUI SE TROUVE LE LONG DES AUGES D'ALIMENTATION

MISE BAS DE LA TRUIE.

Une semaine avant la mise bas, on doit mettre la truie dans l'endroit où elle doit avoir ses petits afin qu'elle s'y accoutume. Ce local doit être propre, éclairé, bien aéré, mais sans aucun courant d'air et assez chaud si l'on est dans la saison froide. On conseille de mettre le long de tous les murs de ce local, à environ neuf pouces du pavé, un madrier de deux pouces, de neuf à dix pouces de large, qui servira de refuge aux petits cochons et empêchera la mère de les écraser. (Voir fig. 4.) On laisse la truie dans cette loge aussi tranquille que possible. On diminue de beaucoup sa nourriture et cette dernière doit être laxative ou relâchante, afin de tenir les boyaux libres, ce qui est de première nécessité pour prévenir la fièvre lors de la mise bas. On lui donne assez de paille ou de litière pour qu'elle puisse se préparer un lit pour elle et ses petits, mais il faut éviter que ce soit de la paille longue, car les petits sont sujets à s'y embarrasser et courent beaucoup plus de risques d'être écrasés par la mère. La paille hachée est préférable à toute autre chose. Il faut surveiller la mise bas, et pour cela, il faut connaître au juste la date du service. La période moyenne de la gestion de la truie est de 114 jours, variant de 110 à 120, suivant l'âge et la disposition de la bête.

SEVRAGE DES COCHONS.

Bien qu'il n'entre pas dans le cadre de ma conférence de ce soir d'entrer dans le détail de l'élevage ordinaire du cochon, je dois faire observer, en passant, que la coutume suivie, dans notre province, de sevrer les cochons à quatre et même trois semaines, est mauvaise et pèche contre les règles du bon élevage et de l'économie. Des expériences ont démontré que les procs qui restent de 7 à 8 semaines avec la mère croissent plus vite tout en dépensant moins et font de meilleurs cochons sous tous les rapports, pendant tout le temps de leur existence qui suit le sevrage.

ALIMENTATION DE LA TRUIE PENDANT L'ALLAITEMENT.

Dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise bas, on donne à la truie une bouette de son de blé claire. Ensuite,

pendant la première semaine, on peut donner de la bouette de son et de moulée d'avoine, en quantité modérée d'abord, mais en augmentant la ration graduellement, chaque jour, et en y ajoutant, vers le quatrième jour, un peu de racines ou tubercules cuits, tels que patates, betteraves, navets. Il faut pendant cette première semaine, éviter de donner de la moulée de pois, de fèves ou de blé-d'Inde. Ensuite, on commence à donner d'abondantes rations trois fois par jour. De fait, on doit alors donner à la truie autant qu'elle peut manger, sans gaspiller, de la moulée d'orge, du gru et surtout du son de blé. Il ne faut pas oublier que ce dernier aliment est éminemment producteur de lait. On ajoute, de temps en temps, des racines cuites, du trèfle vert, si c'est la saison, la nourriture étant toujours détrempée avec du lait écrémé ou du petit lait, doux et tiède. Il est reconnu que plus la truie est bien nourrie, moins l'augmentation du poids des petits cochons pendant l'allaitement coûte cher. On a constaté qu'il en coûte beaucoup plus de donner de l'accroissement, après le sevrage, à des cochons qui ont été imparfaitement nourris par leur mère.

Une truie qui nourrit une portée de huit à dix cochons consomme facilement une ration journalière, divisée en trois repas, de sept à huit livres de grain moulu et de son et de dix à douze livres de lait écrémé, ration qu'on modifie en remplaçant une partie de la moulée par des racines, si l'on en a. Nourrie de cette façon, la mère fait prendre un accroissement fort rapide à ses petits. Voici des chiffres qui donnent un aperçu du poids que doivent prendre les petits cochons bien nourris pendant la période d'allaitement. Une portée de cochons pèse un poids moyen collectif de 23 à 25 lbs à la naissance, de 52 à 55 lbs après la première semaine, de 85 à 90 lbs après la seconde et de 150 lbs après la quatrième semaine.

L'on objecte à l'allaitement par la mère pendant 7 à 8 semaines que la bête vient en chaleur généralement au bout de 4 semaines, et qu'alors il faut lui enlever nécessairement ses cochons. Ceci est facilement évité si l'on nourrit la mère avec du lait écrémé, si on la tient au pacage en été et si on ne lui donne en fait de moulée que de la moulée d'avoine et surtout du son qui est la meilleure substance à donner pour faire

produire beaucoup de lait. En hiver, du lait aussi si l'on en a, abondance de racines avec du son, est ce qu'il faut pour éviter le retour prématuré de la chaleur.

ALIMENTATION DES JEUNES PORCS JUSQU'A L'ENGRAISSEMENT.

Une fois les porcs rendus à l'âge de deux mois et demi ou de trois mois, la manière la plus économique de les garder est de les mettre dans un clos de trèfle et de leur donner les déchêts du lait, lait écrémé et lait de beurre, si on porte le lait à la beurrerie, ou à la laiterie privée (chose qui ne se fait plus maintenant que là où il n'y a ni beurrerie, ni fromagerie).

UN MOT AU SUJET DU TREFLE.

Je viens de dire qu'il est économique de mettre les jeunes cochons au trèfle ; vu qu'il va être beaucoup question de cette légumineuse, plus loin, comme formant une bonne partie de l'alimentation du porc, je dois dire tout de suite que, pour songer à nourrir les porcs au trèfle l'été, il faut s'être préparé d'avance, pour cela. Il faut semer sur les pièces cultivées antérieurement en plantes engraissées et sarclées, une dizaine de livres au moins de petit trèfle rouge, de trèfle alsique et de trèfle blanc, et le meilleur mélange de ces trèfles à conseiller en est un de quinze livres, composé de dix livres de petit trèfle rouge, de quatre livres de trèfle alsique et une livre de trèfle blanc, par arpent ; sur un arpent ainsi ensemencé en trèfle un an d'avance, on est sûr de récolter deux tonnes de trèfle en foin, qui sont représentées, pour le pacage des cochons, par environ huit tonnes de trèfle vert. Un arpent de trèfle qui donne ce rendement, s'il est donné en pacage aux cochons par clos d'un quart d'arpent qu'on fait raser successivement, peut porter et nourrir dix cochons pendant trois mois, avec l'addition de lait écrémé ou de petit lait, comme il sera dit plus loin.

Cette question de l'alimentation des porcs au pacage pendant l'été a été quelque peu controversée. C'est pour cela que je tiens à vous donner ici l'opinion, basée sur des essais, de M. Grisdale, déjà mentionné auparavant, au sujet de la valeur des fourrages verts pour la nourriture du cochon à bacon.

VALEUR DES FOURRAGES VERTS POUR LES PORCS

Longtemps les charcutiers se sont objectés à l'utilisation de plantes fourragères et de racines dans l'alimentation du porc, mais, aujourd'hui, à la suite d'expériences récentes, conduites en vue de la production d'une viande de porc de première qualité, ces objections n'ont plus leur raison d'être : de fait, on ne peut estimer à sa juste valeur l'addition même considérable de fourrages verts ou de racines dans la ration du porc. Les fourrages verts et les racines peuvent dans une grande mesure suppléer à l'insuffisance des sons produits de la laiterie comme nourriture des porcs, en ces jours où l'industrie du bacon canadien a pris un développement aussi extraordinaire. Rien ne l'empêchant, le cultivateur peut faire mieux encore que d'utiliser les plantes fourragères comme un supplément de nourriture, il peut en faire la base de l'alimentation de ses porcs, s'il a soin d'employer une bonne proportion de grain (avoine, pois et orge), durant le dernier mois de la période d'engraissement.

Je vais mentionner les récoltes fourragères les plus avantageuses pour la nourriture des porcs.

Trèfle.—Il n'y a probablement pas de plantes qui conviennent mieux aux jeunes cochons que le trèfle, et la moindre parcelle de trèfle consacrée au pâturage de ces jeunes animaux donnera de très bons profits. En autant que nos expériences le prouvent, la viande de porc ainsi produite est de bonne qualité.

Navette.—De toutes les récoltes pour y mettre pâturer les cochons, il n'y en a pas de meilleure que la navette. La navette est avantageuse à cultiver pour les raisons suivantes : 1. Pousse rapide ; 2. faculté de pouvoir être cultivée sur presque toutes les espèces de sol ; 3. Pouvant être semée jusqu'en septembre et donner encore une bonne récolte ; 4. Incontestablement appréciée des cochons qui la mangent avec avidité, et 5. Les bons effets sur la qualité du bacon, produisant presque invariablement une chair ferme. La navette sera bonne pour pâturage 6 à 8 semaines après la semaille. Elle doit être semée en rangs espacés de 24 pouces, méthode de culture qui lui permettra

de donner les plus forts rendements et la plus convenable aussi pour pâturage. Semée drue comme elle doit l'être dans les rangs, la navette exige trois livres de semence par acre. De 20 à 40 cochons peuvent être gardés en pâture, toute une saison, sur un acre en navette. Naturellement, il en dépendra beaucoup des conditions météorologiques et de l'état de la récolte lors de la mise en pâturage.

Lentille.—La lentille fournit aussi un fourrage de valeur pour l'alimentation des porcs et peut être, sous des conditions exceptionnelles, semée tard dans la saison, surtout s'il s'agit de la lentille velue, qui a pour qualité spéciale de donner une nouvelle pousse après avoir été coupée ou broutée.

Avoine.—De toutes les récoltes, l'avoine est probablement la plus avantageuse à employer comme nourriture verte pour les cochons. Elle peut être semée tard ou au commencement de la saison, à raison de 5 à 6 minots à l'acre : on y met les cochons en pâture un mois environ après la levée. On pourrait trouver que cette récolte ne dure pas assez longtemps, l'avoine semblant ne pouvoir repousser après avoir été broutée.

Topinambour.—Un autre produit du sol pour la production économique de la viande de porc, est le topinambour. On le sème tard l'automne ou de bonne heure, le printemps, pour en nourrir les cochons en octobre et au commencement de la saison. Il a avantage à laisser les cochons en faire la récolte eux-mêmes. Le topinambour est une excellente nourriture, le printemps et l'automne, pour les truies d'élevage.

Presque toutes les plantes juteuses conviennent à l'alimentation des cochons : celles mentionnées ci-dessus sont probablement les plus avantageuses à cultiver en Canada.

Vaut-il mieux laisser le cochon en pâture ou l'enfermer dans une loge pour l'y nourrir de ces fourrages verts ? Il n'a pas encore été donné assez d'attention à cette question pour en arriver à une solution satisfaisante.

Toute fois, si on peut s'attendre à des gains journaliers en chair plus élevés lorsque les cochons sont gardés enfermés, il

ne faut pas oublier de compter avec les frais supplémentaires de la coupe et du transport des fourrages. (Grisdale.)

Puisque le présent travail est fait surtout au point de vue de l'alimentation des cochons pour l'utilisation des déchêts de l'industrie laitière, et que celle-ci n'a encore, dans notre province, son plein développement que l'été, je suppose que le cultivateur s'applique surtout à faire l'élevage des porcs qui naissent le printemps, en avril et en mai.

Avant de parler de l'engraissement proprement dit des porcs, je vais d'abord donner quelques renseignements sur la valeur du lait écrémé, du lait de beurre, du petit-lait comparés avec le lait entier.

COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIVE DU LAIT PUR, DU LAIT ECREME, DU LAIT DE BEURRE ET DU PETIT LAIT.

Voici d'abord un petit tableau qui donne la comparaison entre eux, quant à leur composition, du lait entier, du lait écrémé, du lait de beurre et du petit lait de fromagerie :

	Lait entier	Lait écrémé	Lait de beurre	Petit lait
	p. c.	p. c	p. c.	p. c.
Gras.	4.00	0.30	0.50	0.50
Caséine et albumine. . . .	3.30	3.50	3.00	0.93
Sucre de lait.	4.95	5.15	5.30	5.00
Sels ou cendres.	0.75	0.80	0.70	0.60
Solide total. . .	13.00	9.75	9.50	7.03

D'après les différents éleveurs de cochons, américains et canadiens, les expériences faites dans nos fermes expérimentales et les stations expérimentales des Etat-Unis, le tout corroboré par l'expérience de nos cultivateurs, les proportions dans lesquelles sont employés les déchets de laiterie sus-mentionnés, avec le grain, le trèfle et les racines, pour l'alimentation ou l'engraissement des porcs, sont à peu près, comme je vais l'in-

diquer. Il n'est nullement question, dans ces proportions des équivalents chimiques exacts des diverses substances nommées. C'est plutôt une évaluation empirique, c'est-à-dire toute basée sur l'expérience.

On semble d'accord à admettre que 4½ lbs de moulée de grains mêlés, consommés par un cochon du poids de 100 lbs, lui font gagner une livre en poids. On a de plus établi qu'on économise une livre de grain moulu en lui substituant, dans la ration, 5 lbs de lait écrémé et de lait de beurre, ou 10 lbs de petit-lait, ou 4½ lbs de patates, ou 5½ lbs de betteraves à vaches, ou 7 lbs de navets. Avec ces données, il est facile de combiner les rations de manière à utiliser le lait écrémé, le lait de beurre, le petit-lait, les racines, avec les divers grains moulus et le trèfle, afin de faire le lard au meilleur marché possible.

QUALITES QUE DOIT AVOIR LA VIANDE A BACON

Le marché anglais est exigeant pour tout ce qu'il achète et il le veut de toute première qualité, pour le bacon comme pour toute autre chose. Or, voici ce qu'il demande comme qualité pour cette viande. Le bacon doit provenir d'un cochon de grande race, n'étant pas âgé de plus de huit mois, ne pesant pas plus de 200 lbs, fournissant une viande ferme, dont la partie de gras pur sur le dos n'a pas plus d'un pouce et demi d'épaisseur, et dont la chair est entrelardée ou composée de parties à peu près égales de gras et de maigre entremêlées. Pendant longtemps les irlandais semblaient seuls pouvoir produire cette qualité de viande. L'un d'eux prétendait, un jour, que pour arriver à obtenir de ses cochons une chair ayant cette qualité, il les nourrissait abondamment pendant trois jours consécutifs, les faisait ensuite jeûner absolument pendant les deux jours suivants, recommençait à les faire manger abondamment pendant trois autres jours et à les faire jeûner pendant deux jours, procédant de cette façon pendant quatre ou cinq mois. Chaque période de nourriture abondante formait, disait-il, une bande de gras et chaque période de jeûne une bande de maigre dans la viande, ce qui lui donnait son caractère entrelardé. Sa recette était pour le moins discutable et il vaut mieux s'en rapporter aux méthodes plus rationnelles qui nous sont indiquées pour faire de bonne viande à bacon.

DESCRIPTION DU COCHON A BACON

Imaginez, (j'ai encore ici recours aux lumières de M. Grisdale) un cochon long de corps, profond sur les côtés, carré en arrière, en haut et au bord, ayant beaucoup de chair en dedans et en dehors, s'étendant jusqu'au jarret, les cuisses droites plutôt que courbes. Voilà notre cochon à bacon. Mais arrêtez, il y a quelques traits dont je n'ai pas parlé encore. Notre cochon à bacon n'est pas gras ; il n'a pas le dos épais et il n'a pas non plus une grande quantité de graisse sur les épaules, ce qui serait un défaut très commun et très grave ; ne croyez pas qu'il soit maigre : il ne l'est pas. Il a justement l'apparence d'un cochon dont on peut dire " il est en bonne condition d'élevage ". Il pèse de 160 à 220 livres et il est bien plus remarquable pour ses muscles bien developpés que pour la quantité de graisse et de saindoux. (Voir gravure 5).

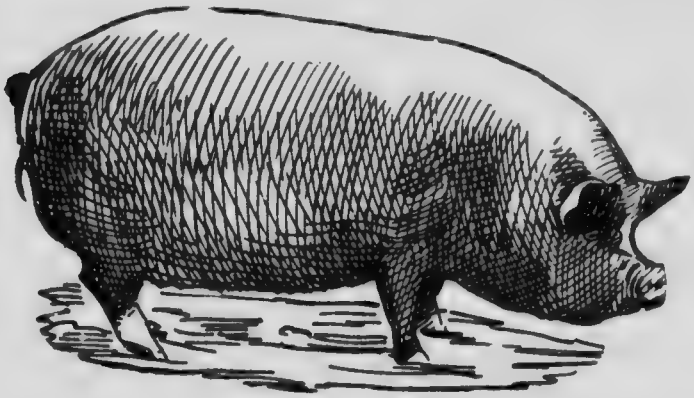

Fig. 5.—COCHON A BACON

Un tel cochon présente à l'intérieur une viande rosée, entrelardée de gras dans le maigre, tel que le fait voir la gravure 6, ci-jointe dont les numéros correspondent à la nomenclature des différents morceaux de la carcasse donnée immédiatement au-dessous de cette gravure 6.

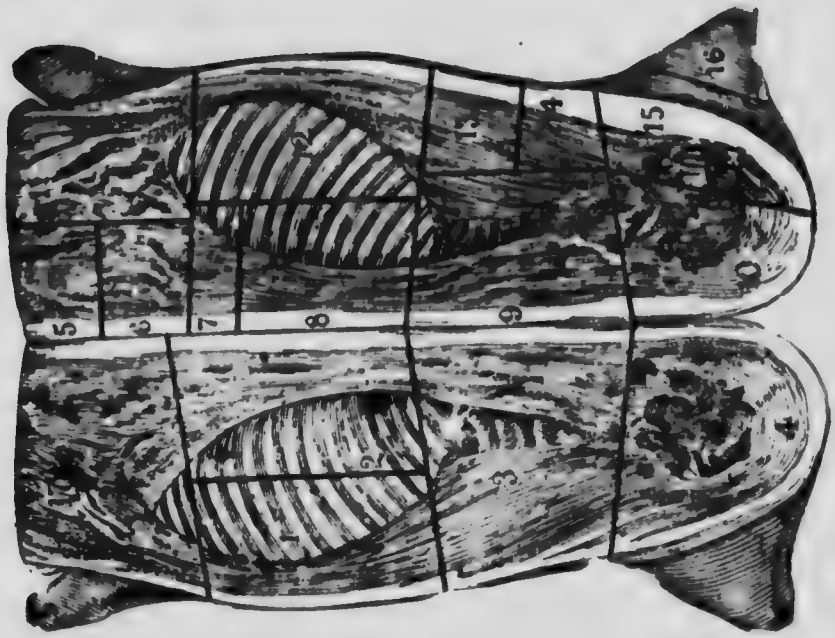

Fig. 6.—VIANDE A BACON

Cette gravure est empruntée à l'ouvrage anglais sur les porcs, par M. Saunders Spencer et montre deux manières de dépecer un cochon à bacon telles que pratiquées en Angleterre. Comme nous n'avons pas ici de nomenclature spéciale pour désigner les différents morceaux en français, les noms des morceaux qui correspondent aux numéros de la gravure sont indiqués en anglais, avec, en regard, une traduction littérale explicative.

1 Streaky quarter,	Pièce entrelardée.
2 Rib quarter,	Morceau de côtés.
3 Middle quarter,	Pièce du milieu.
4 Ham quarter,	Jambon.
5 End of neck,	Bout de cou.
6 Middle of neck,	Milieu du cou.
7 Thick back and sides,	Morceau épais du dos et du côté.
8 Prime back and sides,	Meilleur morceau du dos et des côtés.
9 Loin,	Morceau du rognon.
10 Fillet,	Filet.

11 Shoulder,	Épaule.
12 Prime streaky,	Meilleur morceau entrelardé.
13 Thin streaky,	Morceau entrelardé mince.
14 Flank,	Flanc.
15 Middle of gammon,	Milieu du jambon.
16 Knock of gammon,	Gigot.
17 Fore end.	Pièce du devant.

ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN ETE.

Si l'on veut fait du lard à bacon, ce sera dans l'été, pendant que l'on a les déchets de la laiterie, qu'on trouvera le plus de profit à le produire. Je vais donc borner mes conseils à cette saison seulement. Une fois les jeunes cochons dans le trèfle, vous leur donnez, chaque jour, à boire 10 lbs de lait écrémé ou 15 lbs de petit-lait, en deux fois et aussi frais que possible. Une remarque trouve ici sa place. Lorsque les cochons ont 4 ou 5 mois, ils consommeront beaucoup plus de lait ou de petit-lait, que les quantités qui viennent d'être mentionnées, si vous leur en donnez plus. Mais, il est reconnu que ces quantités mentionnées sont le maximum de ce que le cochon doit en recevoir pour en retirer le plus d'utilité et pour que la ration reste bien balancée par les autres aliments qu'elle contient. Il ne faut pas oublier, non plus, que, lorsque les cochons sont jeunes, ces quantités seront peut-être trop fortes, ce que l'on verra s'il en reste dans l'auge. Il faudra, alors, un peu les diminuer, en conséquence. Vous tenez vos cochons ainsi jusque vers le 15 septembre. A cette époque, où les légumes, les racines et les tubercules, tels que les choux, les navets, les betteraves, les patates, sont à la portée du cultivateur, on met alors les porcs dans un enclos où ils peuvent prendre un peu d'exercice et dans lequel ils ont accès à une loge, et on leur donne des rations de légumes ou racines cuites, auxquelles on ajoute pour chaque animal, et par jour, 2 lbs de grain moulu, le tout délayé avec le lait écrémé ou le petit-lait. On donne de racines tout ce que les cochons peuvent manger, à chaque repas sans en laisser dans l'auge. Lorsque le froid arrive, on rentre les cochons dans leur loge et on continue les mêmes rations. Avec ce régime, on produit, à très bon marché, une viande ni trop grasse, ni trop maigre, entrelardée, pas trop épaisse, qui est celle voulue pour le bacon. En fait de

moulée, c'est celle de pois qui est préférée comme donnant le meilleur bacon au goût du marché anglais.

ALIMENTATION POUR LE LARD A BACON EN HIVER.

Une chose sur laquelle il est bon d'attirer l'attention des cultivateurs, dit M. Grisdale, c'est le coût de l'alimentation des cochons en hiver, comparé au coût de l'alimentation des cochons en été. D'après de nombreuses et récentes expériences sous notre direction la production de 100 lbs de viande de porc nous a coûté $1.00 de plus en hiver qu'en été. Ceci est dû, d'un côté au prix de revient moins élevé des fourrages verts en été, et de l'autre, à la basse température de l'hiver dont il faut combattre les mauvais effets sur le cochon par une alimentation plus abondante et plus riche, ou par la chaleur artificielle. Le bon foin de trèfle, remplacera en hiver, jusqu'à un certain point, le fourrage vert d'été. On le donne ébouillanté en mélange avec des racines et de la moulée de grains mêlés.

REMARQUES SUR LE COUT DE REVIENT DE LA VIANDE A BACON.

Il est à remarquer qu'un cochon à bacon, tenu en été comme il a été dit plus haut, donne une viande qui revient à peine à 3 centins la livre. Il n'y a rien d'anormal dans cette estimation du coût de la viande à bacon. En effet, pendant trois mois, les cochons ne reçoivent pas autre chose, à partir du 8 juin, dans l'ouest de la province, et du 25 juin, dans l'est, que du trèfle mangé au pacage et du lait écrémé ou du petit-lait.

Voyons un peu ce qu'un cochon coûte pendant ces trois mois : Un arpent de trèfle qui pouvait donner deux tonnes de foin, donne, au pacage 16,000 lbs ou 8 tonnes d'herbe verte. Un cochon mange, en moyenne, 15 lbs de trèfle vert par jour, au pacage. Dans le premier mois il ne mange pas ces 15 lbs, mais, dans le dernier, il en mange plus, ce qui fait que la moyenne de 15 lbs est à peu près correcte. Le foin de trèfle

vaut $4.00 chez le cultivateur (la tonne). Mangé au pacage sans main-d'oeuvre, il est calculé à toute sa valeur à ce prix. Nous avons donc une dépense de $8.00 pour trois mois, pour dix cochons sur un arpent de trèfle. La ration du lait écrémé pour les dix cochons, par jour est de 10 lbs par tête ou bien de 16 lbs de petit-lait. Le lait écrémé a une valeur de 15 centins du 100 lbs, le petit-lait de 10 centins. Dix cochons dépensent donc 100 lbs de lait écrémé par jour, 3000 lbs par mois et 9000 pour trois mois, soit une dépense de $13.50. Ou bien 160 lbs de petit-lait par jour, 4,800 par mois, 14,400 en trois mois, soit une dépense de $14.40. Dans le premier cas on a une dépense de $21.50 pour les 10 ou de $2.15 par cochon ; dans le second une dépense de $22.40 pour les 10, ou de $2.24 par cochon. Cela est le maximum de la dépense possible à faire pendant ces trois mois. C'est précisément ce qui permet de fairel a viande à bacon si économiquement.

AVANTAGES QUE PRESENTE L'ELEVAGE DES COCHONS A BACON SUR CELUI DES COCHONS POUR LE LARD DE SALOIR

On a souvent dit et répété que l'un des avantages de l'élevage des cochons à bacon, c'est que ces derniers coûtent moins cher à produire. Ceci est vrai surtout si l'on compare ce qu'il faut de grain à un jeune cochon pour augmenter d'une livre en poids vif, à ce qu'il en faut à un individu qui dépasse la limite d'âge que doit avoir un cochon à bacon à sa mort, 8 mois.

A la station expérimentale agricole du Danemark, on a donné, dans un rapport récemment publié, les chiffres suivants à ce sujet :

Un porc de	mange					
75 à 115 lbs,	4.39 lbs	de grain	pour	1 lb	d'augmentation
115 à 155 lbs,	4.67 lbs	"	"	"	"
155 à 195 lbs,	4.99 lbs	"	"	"	"
195 à 235 lbs,	5.13 lbs	"	"	"	"
235 à 295 lbs,	6.24 lbs	"	"	"	"

Ces différences considérables entre les diverses quantités de grain nécessaires pour produire une livre d'augmentation, en poids vif, chez des porcs de différents âges et de différents poids, s'expliquent par le fait qu'un jeune animal qui est dans le fort de sa croissance, s'assimile beaucoup plus des éléments qui constituent sa nourriture pour former sa charpente, ses os et ses muscles, que le cochon adulte qui, lui, finit par ne plus s'assimiler de sa nourriture que les éléments qui peuvent faire du gras.

Si, en outre, l'on met en ligne de compte que la nourriture du cochon à bacon se compose surtout de trèfle, de racines, de lait écrémé ou de petit-lait, avec une quantité de grain relativement restreinte, si on la compare avec celle consommée nécessairement par le cochon engraissé pour le saloir, on devient vite convaincu que l'industrie du bacon est certainement l'une des plus payantes à ajouter comme accessoire à l'industrie laitière dans notre province.

CE QUE C'EST QUE LE BACON MOU.

Il me reste à parler d'une variété de bacon qui se montre bien trop souvent sur le marché et qui nuit énormément à l'obtention d'un haut prix pour le bon bacon, avec lequel il se trouve mêlé. Cette variété est celle connue sur le marché anglais sous le nom de bacon mou (soft bacon). Il m'est impossible de montrer cette variété en gravure ; car elle se rencontre dans des types de bonne apparence extérieure quelquefois, mais qui font défaut dans la qualité de leur viande. Le bacon a une mauvaise texture, une mauvaise couleur, et présente un gras sans consistance et fondant. Il provient de cochons qui ont été tenus à l'herbe jusqu'à très peu de temps avant la vente, ou qui ont mangé trop de racines, sans assez de grain ajouté, ou qui ont été nourris au blé-d'Inde ou aux haricots.

La viande de bacon offre dans la partie grasse une graisse qui contient trois principes appelés oléïne, palmitine et stéarine. La palmitine et la stéarine rendent le gras ferme, l'oléïne le rend mou. Dans des expériences faites au laboratoire de la ferme expérimentale d'Ottawa, on a constaté que du bacon

ferme contenait dans sa graisse 64.05 d'oléïne et 35.94 de palmitine et de stéarine, tandis que le bacon mou contenait 79.66 d'oléïne et 19.93 de palmitine et de stéarine.

On a aussi constaté que le blé-d'Inde, donné tout le temps de l'alimentation du cochon ou pendant la première moitié de la durée de cette alimentation donne du bacon mou et que les haricots (appelés fèves chez nous) ont le même effet. La viande du jeune cochon en bas de 100 lbs donne généralement aussi du bacon mou.

D'un autre côté, l'on a constaté combien le lait écrémé est précieux pour aider le cultivateur à faire de bon bacon ferme, et produit économiquement en même temps. Ceci m'amène à citer une fois de plus ici une expérience de M. Grisdale :

REMARQUES SUR LA VALEUR DU LAIT ECREME

Je donne ici l'extrait d'une conférence de M. Grisdale sur la valeur du lait écrémé pour l'alimentation des cochons : D'expériences faites en 1892-93-94 et cette année, il ressort que lorsqu'on donnait aux animaux une petite quantité de lait écrémé, environ 3 lbs par jour et par animal, on obtenait de meilleurs résultats que lorsqu'on leur en donnait davantage, environ 15 lbs par jour et par animal, ou plus.

Nombre de porcs	Lait écrémé par animal	Equivalence en grain
4	2	1 lb de grain—1 4-5 lbs de lait
31	3	1 lb de grain—3 1-4 lbs de lait
4	5 4	1 lbs de grain—5 1-3 lbs de lait
2	17.1	1 lb de grain—8 4-5 lbs de lait
2	23.7	1 lb de grain—7 3-4 lbs de lait

De ces essais et de nos expériences sur l'alimentation de jeunes porcs, il ressort que :

1. Le lait écrémé peut constituer avec avantage et économie la plus grande partie de l'alimentation de jeunes porcs en voie de croissance.

2. Les porcs qui recevaient du lait écrémé comme partie de la ration étaient plus éveillés, plus vigoureux et paraissaient en meilleure santé que ceux qui étaient nourris de grain exclusivement.

3. C'est quand il forme une partie comparativement faible de la quantité totale des aliments que le lait écrémé est le plus avantageusement utilisé.

4. On peut en moyenne estimer la valeur du lait écrémé à 1 6 ou à 1-5 de celle des grains mêlés.

Le petit-lait de fromagerie vaut à peu près moitié moins.

LES COCHONS ET LA PROPRETE.

Voilà deux mots qui semblent s'exclure. Pour la plupart des gens, dire " cochon ", c'est dire " malpropre ". D'abord le fait qu'il mange de tout, même les choses qui nous paraissent les plus viles, n'est que l'indice qu'il a une grande facilité digestive et un goût qui diffère essentiellement de celui de certains animaux. Et puis, ce qu'on invoque surtout contre lui, au point de vue de la malpropreté, son plaisir de se vautrer dans la boue, est précisément l'indice de son amour de la propreté. Donnez au cochon la facilité de se baigner dans l'eau pure tous les jours et jamais vous ne le verrez se vautrer dans la boue. Le cochon a besoin d'un bain journalier. Voici comment la chose s'explique. Tous les animaux à sang chaud laissent échapper, à travers les pores de leur peau, par la transpiration des humeurs ou sels dont le sang est chargé et qui en sortent avec la sueur. On a la preuve de cela, lorsqu'on goûte une goutte de notre propre sueur qui nous tombe par accident dans la bouche. On trouve qu'elle a une saveur salée. Or, chez le cochon qui a le sang très chaud, ces humeurs qui sortent par les pores de la peau, se fixent sur la peau, dans le poil, et causent une espèce d'irritation qui occasionne de violentes démangeaisons. Le cochon a vite appris, par instinct, que l'eau est le meilleur agent qui puisse le débarrasser de ces démangeaisons et il la recherche. Faute d'en trouver, il a recours à la boue qui produit sur lui le même résultat, et c'est, en s'écaillant lors-

qu'elle sèche, entraîne avec elle les humeurs irritantes attachées à la peau et laisse celle-ci réellement nette. Donnons donc de l'eau en abondance aux cochons, au parc. Ils se maintiendront en meilleure santé, s'ils peuvent se baigner souvent. Il est bon aussi de toujours faciliter, dans sa loge, au cochon, l'accès d'un vase contenant de l'eau pure, pour qu'il puisse boire.

LA NECESSITE D'AUGMENTER LA PRODUCTION DU LARD A BACON DANS NOTRE PROVINCE.

Maintenant que nous avons posé les principes qui concernent l'importance de l'industrie du bacon et l'élevage et l'alimentation des cochons qui le produisent, il importe de faire ressortir la nécessité de nous lancer, le plus tôt possible dans cette industrie. J'ai déjà mentionné le fait qu'Ontario a vendu pour environ $11,000,000 de bacon, l'an dernier, et que nous n'en avons produit que pour environ $500,000. Il ne faut pas s'étonner de cela quand l'on sait que les fabriques de bacon d'Ontario tuent 25,000 cochons par semaine, soit 1,300,000, tandis que les deux seules fabriquese de notre province n'en tuent qu'une moyenne de 3,200 par semaine, soit 166,400 par année.

Et pourtant nous sommes dans de meilleures conditions qu'Ontario pour faire du bacon. La terre coûte moins cher, le climat est meilleur pour les pâturages, nous produisons à bon marché les grains communs et notre industrie laitière est bien développée. Il ne nous manque plus que l'esprit d'initiative. En cela, comme en autres choses, nous devons recourir à la coopération, car isolément nous n'arriverons à rien.

LA COOPERATION COMME MOYEN DE DEVELOPPER L'INDUSTRIE DU BACON

Commençons par les cercles agricoles, à nous procurer les reproducteurs des races voulues. Améliorons de cette façon notre stock actuel de cochons. Puis semons du trèfle, de la navette, et arrangeons-nous, dans chaque paroisse, pour pro-

duire assez de cochons à bacon pour charger de temps à autre, un char complet de ces animaux pour les envoyer à Montréal ou à Sherbrooke. L'exemple nous est déjà donné dans quelques paroisses. A l'Ange-Gardien, comté de Rouville, grâce à l'esprit d'initiative de M. Elie Bourbeau, notre inspecteur général de syndicats de fromageries, l'on a vendu, l'an dernier pour $17,000 de cochons à bacon sur le marché de Montréal. A St-Valérien, comté de Shefford, grâce encore au zèle entreprenant de M. le curé Côté, l'on a expédié pour une douzaine de mille piastres de cochons à bacon et là, un seul cultivateur, l'an dernier, avec un stock de 25 cochons, truies et reproducteurs, estimés à $10.00 chacun, soit à $250.00 les 25, a réalisé $1154.00. Il a dépensé $500.00 pour l'alimentation de ses pores, et déduction faite des $250.00 valeur du stock originaire, il a fait un profit net de $404.00.

Or, comptons un peu et figurons-nous ce que pourraient faire 52 paroisses produisant pour $12,000 de cochons chacune par année, ce qui est bien possible d'après les deux exemples que je viens de citer. Ceci nous donne tout de suite le moyen de soutenir une fabrique coopérative de bacon d'une capacité de 1222 cochons par semaine. Qu'à l'exemple des cultivateurs d'Ontario, les cultivateurs de ces 52 paroisses s'organisent en une société coopérative à actions de $25.00 chacune, avec entente qu'un même cultivateur ne pourra prendre plus de 10 actions, et voilà la chose mise en train. C'est ce que l'on a fait à Brantford, Ontario, où l'on a une fabrique coopérative au capital de $300,000.

Je vous soumets sérieusement la question, à vous, messieurs, qui êtes les représentants les plus autorisés de la belle et noble classe agricole de notre province. Saisissez-en l'idée, discutez là entre vous, envoyez, s'il le faut, une délégation à Ontario, pour s'enquérir du fonctionnement de l'industrie du bacon telle qu'elle y est pratiquée, et puis mettez-vous à l'œuvre afin que bientôt, nous puissions ajouter aux grands profits que nous donne notre industrie laitière, ceux de cette industrie du bacon, relativement nouvelle pour nous, et qui s'allie si bien, comme je crois vous l'avoir démontré, avec l'industrie de la production du lait.

J. C. CHAPAIS.

24
2702 X 3

tre,
réal
uel-
râce
teur
der-
ont-
zèle
lou-
ulti-
s et
25,
tion
tock

ient
cha-
em-
e la
une
des
isses
5.00
urra
ain.
une

urs,
oble
utez
rio,
con
afin
que
du
ien,
e la

S.